



DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITE DE COOPERATION EN MATIERE DE BREVETS (PCT)

(51) Classification internationale des brevets ⁵ : A23L 1/18		A1	(11) Numéro de publication internationale: WO 90/08477 (43) Date de publication internationale: 9 août 1990 (09.08.90)
<p>(21) Numéro de la demande internationale: PCT/BE90/00002</p> <p>(22) Date de dépôt international: 19 janvier 1990 (19.01.90)</p> <p>(30) Données relatives à la priorité: 8900102 1er février 1989 (01.02.89) BE</p> <p>(71)(72) Déposant et inventeur: GEVAERT, Omer [BE/BE]; Mousstraat 29, B-9504 Zarlardinge (BE).</p> <p>(74) Mandataire: BUREAU GEVERS S.A.; Rue de Livourne 7, Bte 1, B-1050 Bruxelles (BE).</p> <p>(81) Etats désignés: AT (brevet européen), BE (brevet européen), CA, CH (brevet européen), DE (brevet européen), DK (brevet européen), ES (brevet européen), FR (brevet européen), GB (brevet européen), IT (brevet européen), LU (brevet européen), NL (brevet européen), SE (brevet européen), US.</p>		<p>Publiée <i>Avec rapport de recherche internationale.</i></p>	
<p>(54) Titre: DEVICE FOR THE PREPARATION OF COOKED AND EXPANDED CEREAL-BASED FOOD PRODUCTS</p> <p>(54) Titre: DISPOSITIF DE PREPARATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES A BASE DE CEREALES CUITES ET EXPANSEES</p> <p>(57) Abstract</p> <p>Device for the preparation of pressure-cooked and subsequently expanded cereal-based food products, comprising a support structure (1), a heated mould (2), consisting of an upper mould element (3) and a lower mould element (4), driving means comprising a motor (19), a cam (20) rotated by the motor (19) and a transmission element together with means (29, 30, 31, 36, 37, 38, 46, 47) for holding the two mould elements (3, 4) in a position where they have been brought closer together. Said mould elements are independent of the above-mentioned cam (20) and upon attaining this position, they at least partially bear the load resulting from application of the baking pressure in the mould (2).</p> <p>(57) Abrégé</p> <p>Dispositif de préparation de produits alimentaires à base de céréales cuites sous pression et ensuite expansées, comprenant un bâti de support (1), un moule (2) chauffé, comportant un élément de moule supérieur (3) et un élément de moule inférieur (4), des moyens d'entraînement comprenant un moteur (19), une came (20) entraînée en rotation par le moteur (19), et un organe de transmission ainsi que des moyens de maintien (29, 30, 31, 36, 37, 38, 46, 47) des deux éléments de moule (3, 4) dans leur position rapprochée qui sont indépendants de la came (20) susdite et qui, dès que cette position est atteinte, prennent en charge au moins partiellement l'application de la pression de cuisson dans le moule(2).</p>			

